

Retrats de Vi

Anna Espelt

[publicacions] urv

www.retratsdevi.cat

DO Empordà

Anna Espelt

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM

[publicacions] urv

Tarragona, 2016

Marcada per la terra on he nascut,
Oberta com és ella, vull ser clara.
No pretenc posseir altra virtut.
Tot el que tinc m'és prou. Adés i ara
somnio obrir camins entenedors,
els que tothom podrà seguir algun dia.
Retinc als ulls la força dels colors,
respiro de la terra l'alegria,
[…]
Vull sentir-me vibrant i receptiva.

Montserrat Vayreda Trullol, *Els Pobles de l'Empordà*

Remullant els peus a la vora del mar, a l'Empordà, amb la mare, assaborint garotes i un Terres Negres a la copa. El vi forma part de la trilogia del Celler Espelt més lligada al terrer, elaborat amb raïm de vinyes plantades al segle passat, entre els anys 1934 i 1954. Encara n'hauran de passar 22 més per veure néixer l'Anna, un dissabte, el dia de Sant Ferriol de 1976, en plena campanya de la verema. "El pare —Damià— havia d'anar a collir raïm i no s'hi va presentar. A l'avi —Lluís— no li va fer gens de gràcia, fins que no en va saber el motiu", revela.

La imatge inicial és un desig, probablement ja complert, però també i sobretot una declaració d'intencions d'una biòloga i enòloga que es manifesta inquieta, expressiva i gesticuladora. És de conversa amena i profunda de mar de fons, i d'ironia fina. Una dona de 38 anys reflexiva que ha sabut trobar la calma dins del caos que és la vida —la vida en femení principalment—, però que mai deixa de fer la vista endavant i endarrere. Acaba de tancar l'arbre genealògic de la família i se la veu tan interessada a recuperar bocins del passat com a abordar il·lusions de futur. La vinya demana paciència i entén que s'ha d'aplicar el ritme que marca el cep: "Tinc tendència a tenir molts fronts oberts i ara mateix hi ha dues idees en què ja hi penso, però sé que he de consolidar-ne d'altres primer."

Pertany a la tercera generació d'una família de viticultors de l'Empordà, amant dels viatges. A Tòquio, al bar de vins que duu el nom d'Espelt, hi va deixar escrit fa alguns anys: "Empordà a cada copa/ Arrels que arriben molt lluny/ Lligams que no ens esperàvem/ I que ara són profunds." No va poder ser a la inaguració de l'establiment perquè estava embarassada d'una de les tres filles —Lola, Martina i Clara. Va arribar a la direcció vitivinícola i enològica del Celler Espelt l'any 2000 amb recança de no haver vist món primer. *Encara no sé com sóc*, una de les obres més emblemàtiques de l'escriptora empordanesa Maria Àngels Vayreda, l'ha acompanyat en bona part del trajecte i ara ha manllevat el títol a l'autora per afirmar amb rotunditat que els vins de l'Empordà ja han trobat el seu camí. Preparant el tast que va dirigir a Monvínic per encàrrec, fa uns mesos, va descobrir en primera persona el potencial dels cellers empordanesos que té a la vora. "L'Empordà és on moren els Pirineus, a tocar de mar. És una zona rica, principalment el cap de Creus, amb pendents i terres primes, amb sòls geològicament complexos de famílies grantítiques i pissarroses." Amb diversitat i contrast però amb un accent particular que no només marca el vent capritxós de tramuntana.

Amb estudis de Biologia i Enologia, té Espelt al cap i les vinyes de Mas Marés, al cor. Els ceps plantats al cap de Creus, desafiant la bellesa blava del golf de Roses, l'embadaleixen.



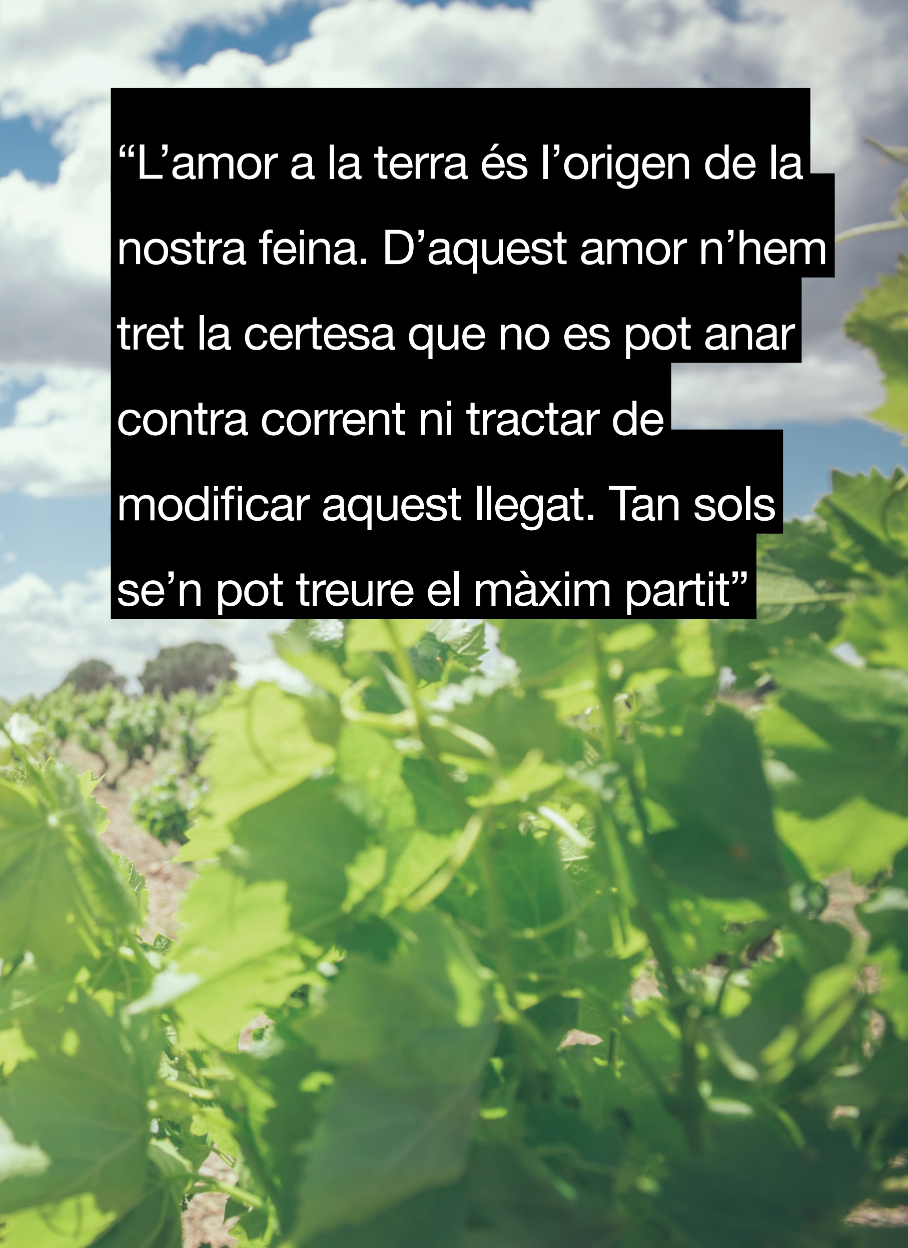
Calen trenta segons en silenci i respiració profunda per comprendre la magnitud de l'espai. És el lloc on la farigola inunda amb subtilesa el nas i perfuma les mans de bàlsam perenne. Té un caràcter més salvatge que en qualsevol altre paratge empordanès.

Anna Espelt és d'acció més que de vers: "El més important d'Steve Jobs és el que va fer i no el que va dir. Aprèn a gaudir amb el que fas, cal ser més pràctic i més real."

S'ho aplica cada dia en totes les hores de dedicació que li calen, que són moltes, per empènyer el projecte d'un avi visionari. El temps s'esmuny veloçment però ella sap aprofitar-lo com si no n'hi hagués un de nou. És propera i apassionada, sobretot allà on sent més felicitat i risc , entre vinyes velles de lledoner roig o a tocar de mar. "Rauxa, terra i art", l'essència empordanesa que vol transferir als seus vins, la que nodreix l'obra de Dalí, la cuina de Ferran Adrià: "No és casualitat que a tans pocs metres de distància hi hagin nascut dos genis universals", sentencia.



“L’amor a la terra és l’origen de la nostra feina. D’aquest amor n’hem tret la certesa que no es pot anar contra corrent ni tractar de modificar aquest llegat. Tan sols se’n pot treure el màxim partit”




Cap de Creus, Alt Empordà

Mare, estic obligada a treballar al celler?

La Lola té 13 anys, és la gran de les tres filles d'Anna Espelt i fa poc va expressar en veu alta una pregunta que li rondava feia temps, probablement pels comentaris que sent a l'escola. "No, no ho estàs. Hi treballaràs si tu vols. Tu tries." "A mi m'agradaria ser directora d'exportació (*export manager)*", comenta la Lola. "Et tocarà aprendre molts idiomes, endavant", li respon sa mare. El vi, indissociable de la vida, com escriuria el poeta.

"El meu pare explica sempre que als 8 anys vaig elaborar el primer vi i el resultat va ser vinagre", reconeix Anna. Va ser més prematura que les seves filles, però totes dues generacions han viscut immerses en el mateix món, salvant les distàncies del temps i de la cultura. "Els meus primers contactes amb el món del vi són a casa de l'avi, de ben jove, i estan relacionats amb el cava. Hi anava el cap de setmana a moure les ampolles de la rima i recordo com les degorjaven", explica. Fa memòria dels dies a la finca, de com collia raïms i préssecs.

Néixer amb motiu de la festivitat de Sant Ferriol marca de per vida, amb independència de la fe i el santoral. La llegenda diu que Ferriol era un bandoler que després de robar s'entretenia a la taverna amb altres bebedors. Les disputes per veure qui tenia més equilibri mentre s'embriagaven va acabar quan la religió catòlica el va convèncer que no calien més furts. Diu la llegenda que va ser enterrat sota una bóta de vi i que, en endavant, mai va deixar d'estar plena.

L'origen del Celler Espelt és en un regal de noces. "L'avi Lluís era masover de Pau i en casar-se amb l'àvia Quimeta, els consogres els van regalar un tros de vinya", recorda amb enyor l'enòloga. Fundador i soci de la Cooperativa de Pau, l'avi tenia "molta trempera i visió, era innovador". Només així s'explica que amb 69 anys decidís iniciar el seu propi projecte", relata amb orgull la néta que li segueix les passes. Enmig de les dues generacions, hi ha el pare, Damià Espelt, enginyer agrònom, dedicat a l'empresa de productes per a la pagesia i fitosanitaris. "Espelt és el nostre cognom. Tots els nostres ancestres es van dedicar a la vinya i l'olivera, els cultius més agraïts a la zona de terraprims de la qual venim", afegeix ella.

"Fins als anys noranta va ser l'avi qui va marcar el camí d'Espelt. Després vam iniciar una nova manera d'entendre la viticultura tenint en compte altres factors", diu amb convenciment. Des de Mas Satlle, contemplant l'amplitud de l'Empordà, amb el Mediterrani i els Pirineus a banda i banda i la tramuntana bufant sense manies, Anna Espelt assenyala amb la mà les primeres vinyes que va treballar la família i es deixa anar: "L'exposició mediterrània, les terrasses... Els avis ja van veure l'oportunitat d'estendre la vinya als terraprims. Recentment he estat treballant per recuperar l'arbre genealò-

gic i, sabeu què? Tots són de Pau, excepte algú de Palau... I no estem tan malament," explica amb ironia.

> Un amfiteatre sobre el Mediterrani, arrecerat pels Pirineus, que es transforma amb el pas de les estacions. A l'hivern, rarament arriba la màgica i silenciosa sorpresa de la neu. A la primavera, els verds són tendres i suaus. A l'estiu, tot es tenyeix d'una llum dolça, com tocada pel color préssec. Al setembre, les vinyes de l'Empordà són d'un gris daurat, elegantíssim. [1]

En Lluís i la Quimeta eren viticultors de renom quan el 2000 engegaren el celler. En Damià, el fill i pare d'Anna Espelt, els ajuda i en aquesta etapa trascendental pren decisions que han donat forma a l'empresa, al projecte de vi i vida de la família. Anna Espelt, que en acabar Enologia estava delerosa de veure món, va haver de tornar a casa aviat. L'avi es va posar malalt quan ella era a Califòrnia fent pràctiques d'enologia i les circumstàncies la van obligar a tornar a l'Empordà en sis mesos. Des d'aleshores es fa càrrec del celler, vuit anys primer a la direcció de viticultura i cinc anys després a l'enologia. Ara "dirigeix el celler amb decisió", explica el web del celler. Hi faltaria afegir que també ho fa amb precisió i mètode. "Potser després veureu l'àvia Quimeta, perquè l'he d'anar a recollir a la tarda", ens adverteix mentre seguim al terraplè de Mas Satlle, al costat de la masia on viu que han adaptat per allotjar cellerers, importadors, amics, coneguts i aficionats que practiquen l'enoturisme. Una escultura en forma de xiprer amb la lluna fent-li companyia dóna la benvinguda a l'altiplà. És obra de Josep Lluís Pascual, com el retrat de l'avi que presideix l'entrada del Celler Espelt.

El vi es fa a la vinya, entre el vent i el mar

185 hectàrees de cultiu de vinya i 30 més d'olivera en propietat. És el patrimoni d'Espelt que l'Anna i el seu equip interpreten. "Tenim mostres a casa de tot el que ha estat la viticultura a l'Empordà en els últims cent anys", explica en aquest afany personal d'explorar les possibilitats de cada espai empordanès per minúscul que sigui. Després de la plaga de la fil·loxera, les hectàrees de vinya es van reduir substancialment, ja que van passar de 30.000 a 3.000, però Anna Espelt creu que encara hi ha racons per descobrir i centren part de les seves inquietuds de futur i esforç.

"Què hem fet a Espelt? Estudiar el potencial de cada parcel·la i anar decidint un camí o un altre segons les possibilitats. No pots demanar el que no tens a la vinya. Però com més alt és el seu potencial, menys feina tens", afirma mentre condueix del celler a Mas Satlle. "Si no fos que Mas Ventós és la casa del costat, s'ho hauria de dir la nostra", diu en posar-hi el peu. La tramuntana bufa que espanta però a ella li sembla fins i tot delicada. "Ens afecta molt a la vinya, ens ajuda a evaporar la humitat de la planta i encara que plogui tenim un clima sec, però d'altra banda, quan les ratxes són molt fortes, la tramuntana pot trencar els brots i has de preparar l'emparrat perquè ho aguanti", afegeix.

Potser perquè la seva germana és filòloga i periodista, Anna Espelt ha entès des del principi que la comunicació és clau per fer arribar el cor del projecte al consumidor final. "Fem moltes coses i amb el temps ens adonem que no tot arriba. Malgrat que vam ser pioners a introduir canvis en la comunicació, el disseny i el màrqueting, ara tornem a revisar-ho amb un nou pla de comunicació", explica amb total sinceritat.

En l’antiga generació veig quantitat i en la nova, qualitat

> Creem la imatge de marca d’uns vins que sedueixen a la prestatgeria primer i ofereixen innovació i creativitat després [...]. Per a Espelt es desenvolupa una imatge de marca que aconsegueix comunicar-se amb un públic que busca en el vi, a més de qualitat, la complicitat i sintonia que pot trobar en altres objectes de consum. Per això hem estat transgressors amb la tradició gràfica del sector i hem buscat la inspiració en el caràcter arrauxat dels empordanesos. Els seus vins sedueixen a primera vista a la prestatgeria. La marca capta l’atenció del comprador primer i li ofereix innovació i creativitat després. [2]

“La relació neix d’una manera molt amigable i familiar, amb una comunicació franca i sincera. L’Anna ve a l’estudi amb el seu pare i ens explica que tenen moltes vinyes i que el pare ha venut durant molts anys molts quilos de raïm a Perelada, que ella ha estudiat Enologia i ha pres la decisió de fer vi”, explica el dissenyador Xavier Mariscal. “Conec gent de Galícia, del Bierzo, del Priorat i observo projectes familiars diversos i gent jove que emprèn. En l’antiga generació veig quantitat i en la nova, qualitat. És molt bonic en el cas d’Espelt perquè són molt de veritat, tant el pare com l’Anna”, se sincera Mariscal.

“L’Anna m’explica com decideix mantenir la vinya vella i veu la relació amb el pare, fent-li entendre que ha de llençar la meitat de la collita d’un cep perquè l’expres-

sió dels grans de raïm sigui millor. Ell li diu si està boja, que què fa... Ella té vinya ecològica i el pare ha treballat en el sector dels fosfats i la química... Sembla l'antítesi, però és un projecte sincer. L'Anna és un encant, n'estic enamorat i insisteixo que és molt de veritat", reconeix el dissenyador del Cobi. Ressalta les seves virtuts com a persona però també com a professional de l'enologia: "Ho ha tingut molt clar des del principi i ha anat fent créixer el projecte a poc a poc. Ha estudiat però el dia que surt de la facultat se n'adona que no sap res i que cada dia s'aprèn, i s'ha dedicat no només a fer bon vi, sinó que també n'ha atès la comunicació i la venda." En aquest sentit, Mariscal explica que quan l'Anna arriba al seu despatx li diu que sempre li ha agradat molt el seu treball i que seria un somni treballar plegats. Durant la conversa que mantenim, el dissenyador exclama en més d'una ocasió: "És que l'Anna és una meravella."

I d'Anna Espelt passa a parlar de l'Empordà. "Té una força importantíssima. A mi em fascinen també les vinyes del Priorat, el paisatge és una bufetada, veus que és un paisatge fet per l'home, pels monjos. Em fascinen les vinyes i la duresa de l'Empordà, però també el Priorat té aquest caràcter, la força, el vent..."

Amb l'artista convençut i seduït pel paisatge i el projecte, Anna Espelt li marca des del principi que treballaran tota la marca, tots els vins de la família. Quinze etiquetes que cal provar, tastar, entendre i expressar. "El meu favorit és el Quinze Roures, és un vi blanc que funciona molt, molt mediterrani. El nom, la força i la imatge", revela Mariscal. "I ara estem fent un salt endavant, volem donar valor a cada referència. Abans eren nens petits, tenien entre 4 i 6 anys però ara s'han fet grans, tenen personalitat, s'han

afinat molt i estem introduint altres tipografies per significar-ho", avança. Darrere del traçat clarament identificatiu de Mariscal hi ha humor, anàlisi, estudi. "L'Anna és molt bona, és dels clients que arriba amb les idees clares. És molt pencaire, té una intuïció bestial, per a mi és com una germana, i el que fa, ho fa amb molt de *carinyo*. Estem encantats de donar identitat a un producte que, a més a més, és de veritat."

Xavier Mariscal, immers en infinitat de projectes, es mostra satisfet d'haver-se submergit en el món d'Espelt: "He pogut viure l'evolució tan bona que està fent el celler i ho fa molt bé. Recuperar vinyes, respectar el procés d'elaboració al màxim, crear un equip... És per posar-ho a classe i seguir-ne l'exemple."

El dissenyador assenyala, d'altra banda, que no és fàcil que els cellers reconeguin la importància de la comunicació i hi reflexiona fent la vista enrere: "Als anys vuitanta havies d'explicar-ne la importància, però va arribar un moment que no servia de res. Si ve un client ha de saber que la comunicació és una inversió que els donarà molt bons resultats. És necessària i tothom ho fa o ho intenta, però no ho fa gaire bé. Als meus fills els dic que si no parlen l'anglès seran com les persones que a la meva edat no sabien ni escriure ni llegir. Cal ser competent i fins i tot treballant la terra perquè podràs aprendre d'altres elaboradors, productors d'altres països i de com avança la ciència."

"A més del Quinze Roures, estic molt satisfet també del treball que hem fet per a una caixa de regal que inclou la ironia i hi ha un gravat en or. A les etiquetes sempre hi surt un pagès al sol, en diferents manifestacions que són pròpies de la feina a l'Empordà. El traçat vol demostrar l'autenticitat del projecte", conclou Xavier Mariscal.

La conversa no s'acaba aquí i introdueix un altre viticultor amb qui té afinitat, Alfredo Arribas, al Priorat: "Buscava comprar un petit terreny i de sobte descobreix el vi i tot el que sap d'arquitectura i disseny ho aplica a aquest món. Creu molt en la comunicació i com que l'Anna es posa la motxilla i porta el vi a Alemanya i a la Xina, sempre tenen visitants d'arreu del món. En una exposició a la Xina, al Pavelló Espanyol vaig pensar que per expressar que som un país de vins només calia un mapa amb fotografies de vins i paisatges i així s'explica quin país som i quin és el patrimoni vitivinícola que tenim. A la regió dels Alforins, al País Valencià, hi estem treballant i la reinvenció de la regió passa també pel vi."

> Sol i Vent té força però és suau i delicat, és una declaració de principis, és el vi amb què més identificada em sento

"Beu el vi amb gent que et caigui bé", li van dir una vegadaa l'Anna Espelt.. Mentre tastem els que la defineixen, a la sala de tast del Celler Espelt, sota l'atenta mirada dels germans Roca i Carme Ruscalleda, que presideixen la sala en reproduccions a petita escala, afegeix: "I si l'estimes, ja és la bomba." En l'anomenat *the wine five* del sector, hi intervenen el vi, la decantació, la copa, la temperatura i, per descomptat, les persones.

El repertori d'Espelt és extens i l'elaboradora entén cada referència per a moments i persones molt raonats. Així ho

expressa al nou web que orienta el client cap a un perfil sensitiu i aromàtic.

> Mediterrani / De terroir / Empordà surrealista / Empordà de bon beure / Celebrar & Espelt / Castanyes i brunyols

Anna Espelt té paraules amables i sentides per a cada vi. El Quinze Roures és *the way to go*, un vi amb complexitat i autenticitat, ple de frescor. "Crec molt en els moments. Hi ha moments per a cada vi, em fixo molt també en el que menjo i és important que la tria tingui sentit", explica.

> Vi blanc ben empordanès. Lledoner blanc i Lledoner roig. Vinyes velles de pissarra. Perfecte per a un mar i muntanya.

> Hecho donde el arrebato es posible. Garnacha blanca y Garnacha roja. 5 lunas en barrica de roble.

> Complexity and drinkability. The good life. Grenache Blanc and Grenache Gris.

"El Sauló, per exemple, és molt versàtil, aguanta el got de plàstic! Quan vaig de calçotada sempre el porto, és espectacular, ha estat guardonat als Vinari —premis que convoca Vadevi.cat— i és un vi amb moltes capes, fruita, sotabosc… Costa de fer", sentencia.

> Tenien aquella energia desbordant que només és patrimoni de la joventut. La innocència de qui no ha viscut gaire, però sí intensament. Una alegria que



només acompanya els qui viuen el present sense preocupar-se pel futur. Brindaven cada dia per l'amor, la pau i les festes amb un vi jove, de caràcter persistent i comunicatiu com ells mateixos.

"El Sol i Vent és un vi de vinyes ecològiques, molt especial perquè és el vi del projecte de final de carrera i l'he fet com m'ha donat la gana", reconeix entre somriures. Explica que "és un vi d'equip que va començar de zero". Té el carácter que a mi m'agrada, amb la supervisió de l'avi Lluís. És una declaració de principis, té força però és suau i delicat al mateix temps, elaborat amb lledoner negre, sirà i monestrell, és un vi amb autenticitat i caràcter. Probablement, amb el que em sento més identificada".

> Es va aturar i va acaronar els terrossos sorrencs d'aquelles vinyes mentre es deixava abraçar pel sol i la tramuntana. Se sabia responsable d'aquell magnífic llegat i cuidant la terra el volia fer perdurar. Havia mamat aquell món des de ben petita i, a cop de joventut, s'hi havia apassionat. No hi havia marxa enrere.

"El Comabruna neix d'una única parcel·la, a les vinyes de muntanya de Rabós, en sòls de pissarra. És el camí que busquem, mentre que el Terres Negres és un cupatge de vuit parcel·les seleccionades" una de les quals la visitem amb ella i es mostra corpresa pels ceps de lledoner que tanta suor li han donat i ara tantes recompenses. L'altra part de la mescla és carinyena —segons la normativa s'hauria de dir samsó—, però l'enòloga empordanesa insisteix a mantenir el llenguatge: "Les paraules són importants i hem de defensar l'ús que n'han fet els pares i els avis", matisa.

> Buscàvem vinyes velles i vam estar de sort. En vam trobar una de molt vella i molt sàvia. Una que amagava carinyenes que amb prou feines aixecaven uns pams de terra. Una que s'entenia bé amb la tramuntana…

Haikus en català, espanyol i anglès acompanyen el vi d'Espelt a les contraetiquetes. L'essència descrita per l'enòloga amb l'assessorament de la Maria, la seva germana filòloga i periodista. "Es fa com es pot, tan bé com sabem", resumeix Anna Espelt.

Panoràmica del golf de Roses, Empordà





Amb el vi passa com amb els fills, és impossible triar una referència per sobre d'una altra. Per això se sincera en aquest aspecte: "Hi ha vins dels quals em sento més orgullosa, sí, però depèn de la coherència interna del vi amb mi mateixa i de les expectatives posades des de l'inici. Ara que creix el consum de vi blanc i rosat, li demano si aquest últim és, com alguns enòlegs diuen, més difícil d'elaborar: "Tot depèn del treball que fas a la vinya, a la recerca d'una bona maduració per obtenir després una acidesa alta", afirma. "El vi rosat es consumeix però qui el pren no ho diu. Fa cinc anys, però, que se n'està consumint més, tot i que als EUA, França i Holanda ja fa temps que se'ls valora", explica l'enòloga d'Espelt. "Cal desacomplexar-se, són vins més versàtils del que pensem i que sigui fàcil de beure o més econòmic no vol dir que sigui menys bo o que la qualitat estigui en entredit."

Fugint de modes i apel·lant al sentit i a la raó, Anna Espelt reconeix que li agrada tenir cada cop vins 'més frescos'. M'ajuden en moltes coses i per aconseguir-ho hi ha d'haver intuïció i experiència, per prendre en el moment encertat la decisió tècnica d'iniciar la verema".



> A Califòrnia em van obrir els ulls a les varietats locals, però fins que no vaig tornar a l'Empordà no ho vaig entendre

Poc podia pensar quan duia a les espatlles en Berruga amb la Colla de Gegants de Figueres que el treball en equip li donaria taules de cara al futur. Com tampoc quan feia de monitora i després va assumir la direcció de campaments entre els 15 i els 20 anys. Tampoc imaginava aleshores que la gesticulació de la mare, mestra d'educació infantil, l'acompanyaria de per vida. El lideratge expressiu es manifesta des de ben petita, però passada la trentena és quan n'és conscient. "Estic superorgullosa del que hem

aconseguit i penso que és un tema de maduresa haver començat a gaudir més del que tenim en cada moment. Sóc de les que m'aturo més a pensar en allò que falta per fer, en allò que està inacabat, en les coses noves, però visc amb la tranquil·litat d'encarar nous reptes, els que em poso jo mateixa i els que em posa la vida. Per als meus, reconec que sóc més impacient."

Anna Espelt estudia Biologia a la Universitat de Barcelona i com a llepafils que és, recorda que esmorzava ous a Liverpool quan tenia una beca Erasmus. En finalitzar la llicenciatura, tot i estar becada per fer el doctorat, canvia d'opinió i aparca la biologia per endinsar-se en un món que havia descobert de petita.

Inicia el segon cicle d'Enologia a la Universitat Rovira i Virgili vivint de ple la vida universitària tarragonina, primer en un col·legi major i després, en un pis de lloguer a la Rambla Nova. No hi ha tornat gaire a Tarragona però en guarda grans records, sobretot de les amistats. "Vam compartir pis amb la Cristina Nieto, que ara treballa d'enòloga a La Manxa, i amb en Pep Aguilar i en Patri Morillo, enòlegs del Celler Comunica i Assessors." De la vida domèstica recorda, primer, les competicions per aprendre i, després, per fer bon dinar i de l'acadèmica, com compaginava el treball al laboratori de genètica vegetal, als matins, i les classes, a la tarda. Patri Morillo, amb qui manté encara una estreta amistat després dels anys de vida universitària conjunta, la radiografia així: "Sempre perdia el cul per tornar a l'Empordà quan estudiàvem a Tarragona. És de les persones que en els estudis era eficaç. Tenia facilitat per estudiar i aprendre sense necessitat de posar-hi molts colzes. Quan estudiava no tenia clar el futur, tot i que a casa tenien vinyes i l'avi preparava el nou celler. Va entrar-hi a poc a

poc, fent-se càrrec de la viticultura primer i crec que és un encert el camí que ha recorregut fins a arribar a la gerència, que és tota una responsabilitat. Sempre l'he vist capaç i cautelosa. I crec que el millor de l'Anna està per arribar, l'expressió del lledoner va a més, el vincle amb el terrer… la seva habitació del pis d'estudiants era un caos, però de cap sempre ha estat molt ordenada."

Durant dos anys es forma a l'antiga Facultat d'Enologia de la URV, situada a l'avinguda de Ramón y Cajal de Tarragona. Recorda amb nostàlgia l'arquitectura de l'espai, especialment la del claustre, i considera fonamental la creació de la finca experimental Mas dels Frares: "La finca és brutal. Per a l'aprenentatge és molt necessari, per entendre el que estàs aprenent, i també que els professors siguin professionals del sector i en actiu, que ho eren." Espelt rememora haver visitat La Rioja en els temps d'universitat i quan li demano què la va sorprendre més, diu amb naturalitat: "La Laurel!"

Recorda l'aprenentage amb el professor Josep Maria Pujol-Busquets a la Universitat Rovira i Virgili. "Em va ajudar molt", reconeix, tot i que un dia els va etzibar a l'aula: "No sé què feu tantes dones aquí, acabareu al laboratori o bé fent de funcionàries." I ara veu que tenia raó. Fa càlculs i de la seva promoció confirma que només hi ha dues enòlogues en actiu, treballant al celler i a la vinya. "Fa quinze anys no era fàcil obrir-se camí en el món del vi. Sempre dic que treballar a l'empresa familiar em va donar l'oportunitat que altres companyes no han tingut", se sincera.

"La primera de la meva promoció va ser una dona, la Lourdes Jané", explica Josep Maria Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella i durant deu anys professor associat a la URV. "Per fi s'ha normalitzat absolutament el paper de la

dona en l'Enologia i ocupa càrrecs que li pertoquen, abans el trànsit més habitual era al laboratori...", comenta. "Treballen al celler, surten a vendre, gestionen... amb tota normalitat i cada cop més les empreses són dirigides per dones. Quan era professor sempre explicava que dels deu alumnes més brillants, set o vuit eren dones, però si deixaves passar deu anys em dolia veure que no hi havia enòlogues a primera línia, una llàstima no poder seguir la carrera amb la mateixa potència que un home", relata orgullós del canvi que viu a la seva empresa i en la seva família, també. "La capacitat de responsabilitat de la dona és superior a la de l'home, i la implicació molt més alta. No sé si és efecte rebot per la necessitat de demostrar que jo no demano, però a Alta Alella ho veiem. Tenim dones liderant els departaments d'exportació, enoturisme, logística, comunicació... I estem més tranquils, certament. La dona té un nivell d'implicació i responsabilitat brutal", sentencia. Quan li demano sobre Anna Espelt, té paraules més que amables per a algú que va ser alumna i que ara tracta de tu a tu. "Ara som companys de feina i tenim una bona relació. Vaig tenir la sort d'impartir classes a l'últim curs d'Enologia quan els estudiants ja van per feina, no només a passar assignatures sinó que saben que l'endemà comença l'espectacle", afirma Pujol-Busquets. I afegeix: "L'Anna era i és una persona molt madura, que t'escolta molt i apreciava que el professor fos un professional en actiu, era un contacte que acabada la carrera costava més de tenir. La veia molt desperta, pendent, i em va fer cas quan li vaig dir que marxés als EUA i parlés anglès perfectament, que no es tanqués a casa, perquè li vindria una onada de responsabilitat terrible."

Josep Maria Pujol-Busquets creu que el cosmopolitisme és important en la feina actual d'Anna Espelt, li ha donat

força i ho ha sabut gestionar perquè "és una persona de ment oberta, pendent del que passa, escolta i pregunta". "Quan feia d'estudiant ja era així, les sensacions que desperta són les d'una persona que aprofita el temps", resumeix. "És capaç de venir a Barcelona des de l'Empordà a tastar un vi i si tens aquesta capacitat de moure't, aquesta inquietud... Té una responsabilitat brutal, un projecte d'envergadura però està molt preparada per fer-ho, en destaco sobretot l'actitud." A més a més, Pujol-Busquets es desfà en elogis personals: "El seu caràcter és encantador, és dolça, divertida, llesta, moderna..."

Preguntada per si és masclista el món del vi, exclama: "Com tot el món!" Amb 23 anys entra a dirigir la secció de viticultura del celler per malaltia de l'avi Lluís i reconeix que no va ser cosa fàcil. "Sis mesos després d'acabar la universitat vaig haver d'entendre'm amb senyors de 50 anys. Els va costar acceptar el meu paper, però penso que s'ha de demostrar el que es val treballant i s'ha de saber demanar disculpes quan toca." És la manera de fer-se valer.

Va ser a la biblioteca de la URV on va escriure un correu electrònic en anglès — supervisat per una estudiant nativa— per anar-se'n a fer pràctiques d'enologia a Sonoma, a Califòrnia. Recorda que era en un emprovador quan la va trucar el professor i enòleg Raül Bobet per suggerir-li com havia de fer els passos per presentar la proposta al celler. Els primers dies a Belvedere Winery els va passar amb dues becàries revisant la premsa, però aviat li van encarregar la gestió de bótes amb altres professionals mexicans que eren a l'empresa. Hi va ampliar horitzons "durant una verema llarga de 4-5 mesos", concreta, i va trobar dues persones clau amb les quals ha mantingut fins a l'actualitat la relació professional i l'amistat: Andrew Marks i Arthur O'Connor,

que li va obrir els ulls a les varietats locals. “Va ser clau per entendre’n la importància, ja m’ho deia el 2004 l’Andrew i jo ho he entès ara, deu anys més tard”, reconeix . I enmig d’aquesta conversa, Espelt recupera el nom d’Agustí Vilarroya: “És la persona que ha transformat el país en l’àmbit vitícola des d’un punt de vista realista.” Professor a la URV del qual ella en destaca el valor humà, creu que Catalunya té una assignatura pendent amb ell en el terreny professional: “Es mereix que el país li faci un reconeixement”, sentencia.

Anna Espelt no ha deixat mai d’estudiar. L’exercici de la professió l’ha posat en contacte amb molts altres professionals del món del vi, però a més a més l’enòloga d’Espelt ha hagut de liderar un equip, per la qual cosa ha volgut formar-se. Després de fer un MBA recorda la finalització del programa Jo, Directiva, promogut per la Generalitat de Catalunya: “Un curs de mentoria destinat al lideratge en femení que ens va donar moltes eines per comunicar, per emprendre i per ser referents en el món rural.” No és casual que recordi encara com van ser els inicis al celler: “El pare em va contractar en una taula, en acabar de dinar, i em va dir que el gran repte serien les persones de qui m’envoltés, que em farien créixer.” Celler Espelt és una empresa on treballen moltes dones. Hi són per competència professional però ella no amaga que aquesta desigualtat li agrada. Com també que els estudiants en pràctiques de màrqueting de la Universitat de Girona tinguin l’encàrrec d’analitzar les debilitats comunicatives del celler i convertir-les en oportunitats que després s’estudien i s’implementen. “Dono confiança a les persones, no sóc exigent, la confiança m’ajuda, no perdo energia, i no només busco aptituds en els companys de feina sinó també *feeling* personal.”

Gairebé al moment del comiat —sembla que vol passar-hi de puntetes—, esmenta que va ser guardonada amb el prestigiós premi Jaume Ciurana, que convoca anualment la URV, després de presentar un projecte de final de carrera que ara és una realitat, el Sol i Vent d'Espelt. El jurat selecciona els guanyadors per l'expedient universitari, el currículum i un informe confidencial elaborat per la Comissió de la Facultat d'Enologia, però el treball final — en aquest cas un projecte enològic— hi té també un percentatge reservat. La distinció la porta amagada i s'intueix que ja en va tenir prou amb la reputació entre estudiants de promoció i el cercle universitari més immediat quan l'hi van concedir. Jaume Ciurana, enòleg, va ser el primer responsable de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) i una figura molt destacada en la difusió i el coneixement dels vins elaborats al país. El 2015 els premis han arribat a la quinzena edició.



LES MANS

"Amb totes dues mans/ alçades a la lluna,/ obrim una finestra/ en aquest cel tancat"

"Vindicarem la nit/ i la paraula dona./ Llavors creixerà l'arbre/ de l'alliberament"

Maria Mercè Marçal

Què et diuen les teves mans?
He pensat sempre que tinc dits de nena petita. Però més enllà d'això, representen el fer, el contacte amb la vinya.

I les d'un altre enòleg?
Per la verema canvien de color.

I les d'un sommelier?
En general són elegants i delicades, perquè no té res a veure tocar raïms, ceps o bótes que tocar copes.

I les d'un professor?
Espero que tingui les mans d'allò que ensenya. S'ha de ser coherent.

I les d'un crític de vins?
Me les imagino tacades de vi negre després d'un tast llarg.



VI I PROJECTE DE VIDA

Volem fer coses autèntiques però que s'entenguin

Espelt és per a mi un projecte de vida. La forma que tinc de connectar amb les arrels, de viure els cicles, de cuidar una part de la meva terra. És fantàstic dedicar-se a un ofici que proporciona plaer a la gent. Un ofici que em permet dur una mica d'Empordà arreu del món. Treballem per fer vins cada cop més autèntics, amb caràcter, que reflecteixin el lloc d'on provenen. Vins mediterranis que no perden la frescor i dels quals sempre ens ve de gust una segona copa. [3]

"No tinc un dia estàndard però sempre començo aviat al matí." El dia que ens citem a Vilajuïga ha arribat al celler a un quart de set per avançar feina, preveient que estarem tot el matí entre vinyes. Habitualment hi arriba a les vuit. "Reparteixo les hores a la vinya, tastant sola o amb en Xavi Martínez, enòleg, i després ja em dedico a la gestió i a la comercialització", relata. "En viticultura intervinc bastant, però és l'Ester Pérez qui controla la vinya i en enologia marco els estils", comenta amb l'orgull d'estar consolidant un equip de treball que rema en la mateixa direcció que ella.

"Volem fer coses autèntiques però que s'entenguin. És com un bon vestit, que ha d'estar ben tallat per quedar bé", explica per deixar clars els objectius. "Elaborem vins més autèntics però bevibles, el que en anglès anomeno *complexity and drinkability*. Que dimecres a la nit vols fer un vi amb la parella, doncs obres l'ampolla, no cal que sigui un dia especial per fer-ho", afirma amb convenciment. Espelt recorda que l'any 2000, quan era a Califòrnia fent pràctiques,

va exclamar més d'un cop: "No m'agrada aquest vi!" Molts eren enfustissats i deixaven veure o poc o gens l'expressió del terrer.

"A Espelt treballem sobre tres pilars; busquem sòls interessants amb microclimes particulars i hi són pujant a la muntanya, a les vinyes velles i en espais naturals especials com és Mas Marés; recuperem les varietats locals, i explorem la viticultura ecològica. Actualment en tenim 80 hectàrees i cada any n'hi anirem incorporant més." Són els fonaments d'Espelt que, on millor s'entenen, és passejant per la vinya. Els ceps mesclats de lledoner roig (garnatxa grisa) i carinyena on neix el Terres Negres es vinifiquen parcel·la a parcel·la. N'hi ha un total de 26 de les quals només 9 són escollides per elaborar finalment el vi, una pràctica que van iniciar fa cinc anys. Minuciosa, lenta, però després sorprenent en boca. "Fer un vi fàcil d'entendre no és dolent, hem de començar a deixar de mirar-nos el melic", sentencia l'enòloga en aquesta batalla seva contra l'elitisme del vi. "No ens hem de deixar perdre les arrels, el valor dels avantpassats ens dóna moltes pistes. Jo he après moltíssim del senyor Josep, propietari d'aquesta vinya, on es mesclen els ceps de 85 anys, per la seva mirada sempre vital i positiva", explica. I afegeix que recorda com li va saber transmetre que no totes les vinyes velles són bones: "Hi ha vinyes velles i sàvies i vinyes només velles, igual que hi ha persones velles i sàvies i persones velles. En Josep era vell i savi, i la importància de la planta no es troba només en l'edat, sinó en el sòl, l'orientació, la varietat plantada..." El mapa de la vinya d'Espelt està perfectament dibuixat al nou espai web":

RABÓS. “Vinyes velles, molt velles d’entre 30 i 114 anys. Carinyenes que amaguen al seu interior petites quantitats de lledoner roig o trossos de lledoner blanc. Vinyes velles i sàvies, plantades sempre sobre pissarres. Rendiments molt baixos que ens donen complexitat i potència. Buscàvem vinyes que ens ensenyessin qui som, qui érem, i vam trobar aquestes joies.”

MAS MARÉS. “Vinyes vora el mar i dins el Parc Natural del cap de Creus. Vinyes ecològiques en un projecte que va més enllà de la viticultura, en què procurem formar un mosaic on les vinyes es barregin amb els suros, les pastures i les estepes. On el conjunt sigui un ecosistema més madur i un increment de la biodiversitat. Granits, tramuntana i vent de mar, la suma ideal per fer vins ben mediterranis: complexos, intensos i delicats.”

MUNTANYA. “Al voltant del celler tenim, en un enclavament granític, les vinyes de muntanya. Es van plantar entre el 1998 i el 2002, i bona part van ser el projecte de final de carrera de l’Anna. Vam començar a enfilar-nos un altre cop a la muntanya per retrobar els *terroirs* empordanesos autèntics. Són 25 hectàrees completament ecològiques, de varietats negres, on predominen les mediterrànies. Va ser també la nostra primera experiència a l’hora de refer terrasses, tan importants per evitar l’erosió en el nostre clima de torrentades.”

PLA. “Són les vinyes de davant del celler. Hi trobem lledoners blancs i negres, macabeus i altres raïms que utilitzem per als vins més joves. Són l’origen del celler, on vam començar i a partir d’on hem anat aprenent el que sabem.”

Probablement la recuperació i la divulgació del lledoner roig ha estat una de les seves empreses més importants en els últims temps. Empeny amb força aquesta tasca i reconeix que no ha estat fàcil: "M'ha costat molt d'entendre la planta. Aquí, a l'Empordà, el lledoner roig s'emprava per a la garnatxa dolça tradicionalment, però nosaltres ens vam obstinar a fer un vi blanc primer, el Quinze Roures... És una varietat empordanesa amb molta història però tanmateix amb molta personalitat. La bellesa no és evident en el cep, però tenen molt de *rotllo* i molt de treball", assegura.

"Lledoner roig, garnatxa roja i garnatxa grisa són diferents paraules per anomenar el mateix raïm. És exòtic, ni blanc ni negre, sinó rosat. És difícil trobar-ne una vinya sencera i sovint estan barrejats amb altres varietats. És més vigorosa que la carinyena, la qual sovint acompanya, i molt resistent tant a la tramuntana com a la sequera", relata l'Anna, sabedora que "dóna els millors fruits —més rosats que grisos— quan madura bé". "Això acostuma a passar en sòls pobres. També cal que siguin ceps típics de l'Empordà, no els que van arribar de França", conclou.

Quan li demano si el camí per expressar el terrer són els vins varietals, com apunten alguns enòlegs, diu convençuda: "Fem vins varietals si sabem que anirà bé, però no és imprescindible, no és cap obsessió fer-los, estem molt contents dels cupatges i ens donen bons resultats."

És clara, com també ho és per respondre si el vi parla de sexes. "La personalitat d'un vi la dóna l'enòleg, és clar que la feminitat s'hi reflecteix, però no és determinant." El factor humà, la varietat, el clima i ara se sincera amb el treball de la terra: "M'agrada el concepte borgonyó: treballar la terra per parcel·les, m'interessen profundament les arrels,

però també les personals, familiars i socials de la gent que treballa amb nosaltres."

"A Celler Espelt ens vam avançar molt en la professionalització, a avançar el relat, vam incorporar fins i tot un director, Xavier Cepero; vam tenir clar que comunicar era essencial", explica l'Anna Espelt. I aquesta visió o aquest fet de preveure el futur no només el van aplicar en el terreny de la comunicació sinó també en l'exportació. Els resultats es recullen anys després. "El pare tenia una gran visió i sabia que hauríem de vendre al món. Al celler abans que una secretària ja hi havia director d'exportació, l'any 2003. Vam veure que a Madrid no hi vendríem gaire i vam fer l'aposta a l'exterior. Als inicis el nostre mercat era local però ara ja comercialitzem a una vintena de països d'arreu del món comptant que els principals són els EUA, Japó, Canadà... Entrem també en el mercat xinès, però encara es pot fer millor", reconeix.

Mirades a l'exterior i també molt endins, al país. Anna Espelt parla de "renaixement a l'Empordà o la postadolescència vínica" en un article que recull el blog d'Espelt per donar compte de la conferència tast que va impartir fa uns mesos a Monvínic per encàrrec de la vinateria amb més projecció internacional del nostre país. Va ser una proposta que li ha permès endinsar-se en cellers de la regió empordanesa que mai havia visitat i fer un exercici d'autoavaluació de l'*status quo* al mateix temps.

"L'Empordà és una gran postal envejada per molts i motiu d'orgull per a d'altres", comença el text, i acaba dient que "allò local, tal com va dir un dia Dalí parafrasejant algú altre, ens fa universals. I si volem qualitat, aquest és el camí. Ens emmirallem en la cuina, que ens ha demostrat molt a la vora que l'excel·lència és possible". Recuperant el



passat grec i romà del món vinícola empordanès, ressaltant l'auge de les cooperatives del segle XX, s'arriba al moment culminant, el que anomena "la reconquesta del terrer empordanès":

> El renaixement cap a la qualitat del vi de l'Empordà es va originar a finals dels noranta, quan alguns viticultors van començar a buscar maneres de millorar els vins elaborats amb els raïms del pla, tot i que aquest pas qualitatiu es va traduir en una colonització de les varietats foranes, plantades no sempre als llocs més adequats. Amb els anys, i gràcies a gent com en Didier de Mas Estela i l'exportació, hem après a revalorar les varietats locals, els bons *terroirs* i la viticultura ecològica o, si més no, respectuosa amb el territori. Aquesta és, de fet, la direcció que han anat prenent la majoria

> de cellers de la zona els últims anys, cadascú en la seva mesura i al seu ritme. I és un canvi en el qual creiem profundament.

Una nova fornada d'enòlegs està reinterpretant la història vitivinícola de l'Empordà. Tenen el camí clar, la formació i l'experiència que han vist a casa, més el seny i la rauxa. *Encara no sé com sóc*, de Montserrat Vayreda, marca el to de la conferència d'Anna Espelt a Monvínic resseguint projectes innovadors i singulars, varietats locals plantades en diferents tipus de sòls i elaboracions més reductives que oxidatives. Per a aquell qui vulgui fer el viatge a casa, la selecció del tast, feta per ella mateixa, és Martín Faixó Perafita Picapoll 2013, La Vinyeta carinyena blanca Microvins 2013, Cellers Mas d'en Guilla rosat Vinya del Metge, Espelt Lledoner roig 2013, Clos d'Agon 2008, Castell Perelada Aires de Garbet 2012, Can Sais Selecció 2011, Martí Fabra Masia



Carreres 2010, Espelt Comabruna 2011, Vinya d'Olivardots Samsó Pissarra 2009, Cooperativa d'Espolla Empordà Dolç-Garnatxa Solera i Mas Estela Dolç Just.

> Feia temps que teníem ganes de compartir. Compartir l'Empordà i els seus paisatges líquids com la tramuntana, la carinyena, el lledoner, l'Albera, el cap de Creus, les terrasses, les pissarres o el sauló. Compartir tot allò que procurem posar a les ampolles. I també de compartir l'Empordà que no es beu, la cultura que som i que ens rodeja, els racons que ens ajuden a pensar i els que ens ajuden a fer que la vida sigui vida.

"L'estació de l'any que més m'agrada? Totes! Però potser la primavera més perquè està tot florit i ufanós i convida a fer excursions. En canvi, d'agost a octubre no tinc temps per a res, estem en plena verema", explica Anna Espelt.

> Pensava que en Didier era extravagant, però el que ens explicava ja fa anys és la forma de treballar que considero més sensata per fer el vi al cap de Creus

Una altra persona que ha influït en Anna Espelt és Didier Soto, enòleg del Celler Mas Estela: "He conegut el seu avi, que duia el vi a la sang. Amb el seu pare no vam tenir la mateixa relació però va preparar el terreny a l'Anna. És una noia llesta com la fam!", exclama. I afegeix: "Una biòloga

molt preparada que primer no tenia clar això de l'enologia però finalment hi ha trobat el sentit."

Didier Soto és un referent en viticultura biodinàmica a Catalunya i a l'estranger i explica que "el país no estava preparat per entendre l'esperit del vi fa quinze o vint anys". "Qualsevol producte que surt de la terra està sota el domini de la biodinàmica", afirma amb convenciment. "Fa vint anys, hi havia un desert en aquest tema. Fer vi està a l'abast de qualsevol, però fer un vi autèntic és una altra cosa. S'ha de respectar el lloc en què es produeix. Hi ha una tradició, unes normes, un territori que s'ha de comprendre", conclou. Anna Espelt i Didier Soto comparteixen taula gairebé setmanalment i aviat ell li va endevinar "la intel·ligència i la sensibilitat". "És una persona oberta sempre a aprendre noves pràctiques culturals i a entendre l'esperit del vi", assegura fent referència a allò que ell mateix pregona. Es coneixen des de fa una dècada i, sense que hi hagi hagut cap intenció, Didier Soto reconeix que "li ha fet veure el vi d'una altra manera". L'enòleg de Mas Estela sap que ella té una gran responsabilitat a Espelt i no pot frivolitzar amb la seva feina perquè a final de mes té molts treballadors a sou, però, en canvi, ha trobat un espai on es permet expressar lliurement les noves inquietuds vitivinícoles: "A Roses ha començat a transformar la vinya heretada de la família. Les treballa amb sistema ecològic, és el seu camp d'experimentació, però és un camp ben real, que camina cap a la biodinàmica. A poc a poc a Mas Marés hi veurem una evolució i també en l'Anna. No és ni ràpid ni aïllat, és un camí llarg que només el poden emprendre persones amb rebel·lia."

"La biodinàmica la portes a dins, és voler que la natura s'expressi en harmonia, els insectes, els animals, tots els agents que acompanyen la vinya i hi intervenen han



de viure en equilibri, i la planta passa a ser secundària, un element més. És una opinió personal però crec que imprescindible per arribar a l'autenticitat de les coses, per aconseguir un producte genuí que sigui la firma d'una orografia determinada. El vi que arriba a través d'aquesta filosofia no pot ser copiat", argumenta Didier Soto. La defensa de la viticultura biodinàmica que practica el porta a afirmar que "d'aquí a dos dies, el vi serà cultura o no serà". Està convençut que Espelt arribarà a elaborar un vi amb gust a les vinyes de Mas Marés. Insisteix que el procés de canvi mai és immediat, però afirma que "creure en les coses i tenir-ne el convenciment són fonamentals per arribar a la meta". "No hi ha dos anys iguals, no hi ha dos vins que s'assemblin, costa d'entendre, ho sé, però la realitat és la que és, cal comprendre la natura i respectar-la."




espelt
every
VI I CULTURA
https://youtu.be/7vEZHMxoc_U

"Tenia dues opcions per avui, o cuinava per a vosaltres o us portava al Compartir de Cadaqués", revela Anna Espelt al volant, quan seguim la conversa de camí al restaurant. Es decanta per la segona i no li falten raons: "És el que vull ser quan sigui gran, el model del Compartir, un *easy going* en el món del vi, fer vins de qualitat excel·lent que poden ser complexos i difícils però que tenen una història per a qui la vulgui resseguir i per a qui no, que els assaboreixi, simplement."

> "Per què l'Empordà màgic? Per la senzilla raó que aquesta terra tan real, palpable i atractiva sembla que, per art de màgia, hagi fet seves totes les expressions, contrastos i meravelles d'una natura robusta que tan aviat s'eixampla i es dilata en planes ubèrrimes i productives com s'encara amb la mar i s'arredossa a prop, o s'enfila pels estreps de les muntanyes fins entaforar-se pels congostos i aiguavessos, en petites valls que guarden molts testimonis de l'home primitiu. Així els menhirs i dòlmens que s'alcen en molts replecs de les Alberes o s'aferren en els altiplans d'alguns dels turons i pujols que envolten Roses." Montserrat Vayreda, *L'Empordà Màgic, l'Alt Empordà*, 1988.

La rauxa empordanesa es manifesta en l'art i en la cuina. Té els màxims exponents en Salvador Dalí —si hi hagués contacte amb el més enllà confessa que li hauria demanat les etiquetes per als seus vins— i Ferran Adrià. S'hi sumen els germans Roca, amb el guardó de millor restaurant del món 2013 i 2015, concedit per la revista anglesa *Restaurant Magazine*. A Espelt respecten la mirada dels cuiners amb bressol empordanès, però també els que hi ha a la primera línia gas-

tronòmica mundial. A la sala de tast hi ha reproduccions de petit format de Fermí Puig, Sergi Arola, Carme Ruscalleda, els Roca i Ferran Adrià... "Des del poble, des de la base, han aconseguit l'excel·lència, per això són a l'altar de la sala de tast, la seva mirada ens fa més existents", revela Anna Espelt. Tots han passat pel celler en un cicle de conferències sobre gastronomia en què el vi té un paper indiscutible, forma part de la piràmide de la dieta mediterrània declarada patrimoni mundial de la humanitat per la UNESCO.

Celler Espelt és un dinamitzador cultural a l'Empordà, ja que és capaç de reunir els millors cuiners, d'organitzar concursos d'epigrames vínics o de ser referents en l'aposta per les arts visuals. "Fins fa poc anàvem nosaltres a la recerca dels artistes, ara passa a la inversa. Ara mateix tenim en marxa el projecte Vinya Lluerna, del figuerenc Jordi Mitjà, que consisteix a recollir rocs i pedres del vinyet, netejar-los i pintar-los amb traces lluminoses. Un cop assecada la pintura, es dibuixen amb color diferents tipus de formes i un cop estiguin acabades, es col·locaran amb silicona sobre els pals de la vinya. De dia són rocs pintats, de nit, a la llum de la lluna, lluernes", explica l'enòloga. A l'interior del celler, en canvi, hi ha treballs d'estudiants de dibuix i al llarg de l'any van renovant les obres.

No és casualitat que, ben a prop, a Roses, hagin obert el Wine Family Museum, una iniciativa privada per viure i entendre el vi que finalitza amb un tast dels vins de Coll de Roses. Les tres referències d'Anna Espelt "reflecteixen el caràcter senyorial de la imponent casa que aguaita les vinyes des de fa segles així com el clima mediterrani que les abraça", s'explica al web.

> Coll de Roses ofereix als visitants un recorregut audiovisual que permet copsar de manera amena i poètica, però a la vegada amb profunditat i rigor, el procés d'elaboració del vi. A través de diverses sales i mitjançant els cinc sentits, es pot veure com, del seu estat més primigeni a la vinya, el vi passa pel celler i les barriques fins a arribar a la taula. La visita acaba a l'antic trull d'oli de la casa, en el qual s'exposa la importància de l'olivera i l'oli a la zona i, seguidament, es passa a fer un tast dels vins de Coll de Roses. [4]

Coll de Roses s'alça a Mas Coll, un marc incomparable, una finca vinculada al món del vi des de fa segles, fins a tretze generacions de la família s'han dedicat al cultiu de la vinya, l'olivera i el blat en aquest entorn.

Però si hi ha un lloc amb màgia, és el cap de Creus i les vinyes de Mas Marés. El futur que ella espera, a vegades, amb desassosec.

> La geologia del cap de Creus és especial, s'ha estudiat àmpliament i és present als quadres de Dalí i tants altres artistes que ha inspirat. [5]

L'Empordà amaga molts racons autèntics. Paisatges que són quadres que han inspirat poetes, escriptors i pintors. El cap de Creus n'és el màxim exponent.

> La viticultura ecològica, la mediterraneïtat i la tramuntana són els nostres fets distintius. Som gent tossuda i entramuntanada. Creiem en els sòls i els respectem. Cultivem vinyes de muntanya, on els nostres ancestres ja havien plantat i n'havien fet ter-

rasses. Sabem que la garnatxa és la que millor s'hi adapta, com nosaltres, als vents de tramuntana. [6]

Les finques de Mas Marés d'Espelt, les del Celler Mas Estela i Mas Sa Perafita de Martín Faixó comparteixen espai al parc natural i els tres productors de vi s'han unit en una associació que vol donar a conèixer "el paisatge i la biodiversitat de la terra que ens acull i on cultivem vinya i hi fem vi. També pretenem donar a conèixer els vins que hi elaborem i diferents maneres de conèixer el cap de Creus, de la terra cap al mar, en comptes de l'habitual de mar cap a terra".

L'entitat du per nom Ceps del Cap de Creus i els tres impulsors tenen molt clar que s'ha de fer saber que "el cultiu al parc natural, a més a més de ser ancestral, és una font de riquesa per als ecosistemes, i un treball respectuós i ecològic fa que l'impacte del cultiu sigui favorable tant per a l'evolució dels ecosistemes i paisatges, com per ajudar en la prevenció d'incendis que tant mal fa a la nostra zona". Amb el suport del parc natural que els va reunir per promoure aquesta iniciativa, la viticultura adquireix un caràcter molt més respectuós i místic en aquest espai verd que mira al mar i es deixa banyar per la brisa.

"Els vins s'elaboren a partir de vinyes de muntanya —justament les que Anna Espelt recupera per als projectes de present i futur— on els sòls són la clau per a la qualitat del vi. Poc profunds d'origen granític o pissarrós, amb pendents importants, que en molts casos van obligar els avantpassats i a nosaltres mateixos, en l'actualitat, a fer terrasses per poder cultivar-los", relaten a l'uníson Espelt, Mas Estela i Martín Faixó. "Són vins de muntanya i de mar a la vegada. El Mediterrani dóna força i caràcter a aquestes vinyes, acostumades tant a la tramuntana com al vent de mar. Aquesta influència del vent i del salnitre aporta un

caràcter més fresc i complex als vins i obliga els ceps a ser tossuts i resistents, com els viticultors que els cultiven. La garnatxa i altres varietats mediterrànies s'adapten perfectament a aquestes condicions", comenten.

Els integrants de Ceps del Cap de Creus van introduir de forma gradual i natural la viticultura ecològica i el fet de tenir vinyes al parc natural ha estat cabdal per guanyar-ne consciència i considerar que la terra que s'ha heretat cal llegar-la en millors condicions encara, si és possible, a les generacions futures. De fet, Mas Estela és referent mundial en agricultura biodinàmica. Amb la suma d'interessos, es vol potenciar un enoturisme sostenible que presti atenció al paisatge.

Per aquest motiu, s'organitzen visites conjuntes a les finques d'Espelt, Mas Estela i Martín Faixó. L'associació proposa que es tastin els vins dels tres cellers amb diferents modalitats de visita: amb guia o sense, amb guia però a càrrec d'un dels tres propietaris dels cellers i amb disponibilitat d'allotjament a Mas Estela o Sa Perafita de Martín Faixó. "La vinya ha estat present des de fa segles al parc natural. En donen fe les terrasses que dibuixen el paisatge. La vinya millora l'ecosistema i, plantada en mosaic, en combinació amb altres tipus de cultiu (suros, pastures, estepa, oliveres) s'observa que, a més, millora de forma important la biodiversitat. Però perquè els ecosistemes del cap de Creus puguin millorar, és necessari aturar el principal problema de la zona: els incendis i la vinya és un mètode de prevenció immillorable", coincideixen a assenyalar els tres elaboradors, incansables i insaciables.

* * *

"Guardo el record de quan arribàvem al cap de Creus amb els pares, amb una barca petita, i ens duien a dos racons aï-

llats. Un cop deixaves el mar, havies de caminar una estona, i estar allà, dinar allà i la sal se't quedava sobre la pell." Hi ha una part emocional molt gran en el relat personal d'Anna Espelt en aquest paisatge evocador que és el cap de Creus i ara omple de somnis de vinya. Sobre terres de pissarra, amb un microclima de Winkler 3 —mentre a Vilajuïga és de 4— amb més complexitat que en altres espais empordanesos, emprèn un projecte ecològic que per a ella és el futur. "La vinya assegura la biodiversitat del parc, ho fem amb Mas Estela i Martín Faixó, amb en Didier, que fa temps ja parlava de varietats locals i vi ecològic; aleshores ho considerava extravagant però ara és la forma de treballar que considero més sensata per fer el vi en aquest espai." El cap de Creus és per a Anna Espelt el cor del seu projecte. "El més important és que el vi sigui bo", resumeix quan li demano si la biodinàmica és el camí. "La biodinàmica són cicles de 28 dies, entenc que hi ha una coincidència entre la viticultura i els cicles de la lluna, com també hi és en altres àmbits de la vida, em sembla de sentit comú, però la qualitat s'ha de considerar per sobre de tot", reconeix. Aquesta zona és un mosaic de paisatges que desemboquen al mar, on pasturen les vaques sense cap pressa. La farigola hi té unes aromes perennes i més contudents que en cap altre racó de l'Empordà. Ella la cull amb la mà, l'apropa al nas i s'embolcalla d'una aroma mediterrània desitjada. Seu a la vora del camí, tanca els ulls i escolta els silencis. O el cor, que li batega a Mas Marés. "La farigola aquí és més fina, més delicada, més complexa, més intensa", diu uns segons de silenci després. I tot això es traslladarà als vins després. Espelt hi té 25 hectàrees plantades. 25 motius per emocionar-se. Les vistes són de postal i queda extasiada pel paisatge que ja sap. "Ho sents tot, això, ho notes. No pretenc que sigui heroic, però sento que quan sóc

aquí no treballo. Hi ha màgia, serenor, pau...", va dient amb exaltació pausada.

I aquí s'entén que per ella sovint "és més important fer que explicar". Que Espelt és un projecte que s'ha de comunicar i es fa amb una vitalitat aplaudida, però el més important és aconseguir satisfer els paladars diversos que el beuen. Ha de quedar clar que "intentem plantar el que toca a cada lloc, que cada àmbit del celler ha de tenir la seva estratègia i responsabilitat". "Volem connectar amb les noves generacions perquè són el futur, i del seu gaudi en depèn el nostre, els respectem i volem que desapareguin tots els prejudicis".

> Quan creo un vi, intento que tingui molt de contingut, és un regal amagat en una ampolla, pero si algú no el troba i en gaudeix, també és genial

"Amb l'enoturisme volem que siguin una mica més feliços, si aconseguim que en gaudeixin, que s'emportin el paisatge a la copa, l'autenticitat, ja ho tindrem tot. Creiem en la síndrome del *celler visitat*. M'apassiona si les persones que ens visiten veuen el que fem, perquè quan beguin vi en gaudiran més encara."

Està convençuda que la prioritat d'Espelt és obrir les portes, fer que tothom que visiti el celler i la botiga gaudeixi del vi, convidar al tast sense plantejar cap tercer grau perquè "és injust fer judicis de valor". Salvador Dalí escrivia que "el veritable pintor és aquell que és capaç de pintar escenes extraordinàries al mig d'un desert buit. El veritable pintor és aquell que és capaç de pintar pacientment una pera envoltat de tumults de la història". Aquesta empre-

sària és capaç de fer grans vins i lluitar perquè el soroll de l'elitisme no ens faci oblidar quina és la base, el vi, l'aliment, el gaudi.

* * *

"He après a viure amb cicles que duren 28 dies i a usar-los de forma que m'ajudin en el meu dia a dia", confessa. Es declara lectora de Miranda Gray, de qui ens recomana *Luna roja*: "Women are like the Moon, we change gradually from day to day. You never see the whole of the cycle; you can only ever see on phase."

Gray una escriptora i professora espiritual i els seus textos han ajudat Anna Espelt a comprendre la vida en femení i viure-la més pacientment:

> When we match a task to the enhanced skills we experience in a phase, not only we can do things better and quicker- we also feel great! Our menstrual cycle is an amazing instrument for creating achievement AND happiness. [7]

També suggereix lectures de Clarissa Pinkola, psicoanalista, com *Mujeres que corren con los lobos,* per entendre's i saber nadar, tot sovint, a contra corrent. Saber que "si no demanes, les coses no passaran mai soles" i per aquest motiu sempre ha estat decidida i proactiva. "Quan algú ho és, se l'ha de cuidar", sentencia. Ho ha après ara, passada la trentena, després d'observar petits grans gestos com un de la seva filla de 9 anys. És recent, coincidint amb les trobades familiars de Nadal. Conviden a dinar els pares i els tiets. L'Anna i el Víctor preparen l'àpat i el repertori dels vins. Passen el matí enfeinats a la cuina. La cunyada truca a l'Anna i li prenguta si cal res. L'Anna diu que no. La petita creu que sí. Torna la trucada d'amagat a la tieta i li diu: "Porteu un ram de flors per presidir la taula."



ITINERARIS PERSONALS



> El lledoner roig és assalvatjat però amb un punt de civilització, versàtil, demostra que som terra de pas

Es troba a gust al celler i, en trobades amb companys de viatge que han apostat pel lledoner roig, més encara. "És molt enriquidor estar junts." Anna Espelt sent una atracció fatal per aquesta varietat que a casa seva treballen des de fa anys "pensant que podia ser la definició de vi blanc de l'Empordà". "Vi blanc amb lledoner roig perquè és assalvatjat però un punt civilitzat. Demostra que som terra de pas: és un vi versàtil", afirma rotunda.

Regions de vins

Quan parla de regions inspiradores té clar que per la manera d'entendre el vi, la Borgonya a França i Yarra Valley a Austràlia són dues zones cabdals. A la Borgonya "per la cura per la viticultura, el detall i la precisió a la vinya", explica, i, en canvi, a Austràlia "perquè és gent que no té prejudicis i té més coneixements dels que ens pensem aquí". Amb la mirada al nord i al continent més distant, es creua la passió per les Côtes du Rhone. "Ara mateix m'emmirallo en aquesta altra regió francesa, també mediterrània com la nostra, en vins de la zona occitana de Crosa, perquè elaboren vins mediterranis i a l'Empordà ens toca entendre-ho i practicar-ho", explica.

Viatja sovint però l'acció comercial li absorbeix gairebé tot el temps, per bé que sempre hi ha una escapada per conèixer projectes vitivinícoles; també ho fa quan va amb

la família però amb menys intensitat. Per vacances els vol dedicar tot el temps que tenen per compartir plegats. Diu: "Visitar cellers no està entre els interessos immediats de les filles." Afegeix que fa poc va ser a Califòrnia i va tenir ocasió de fer alguna visita, però sempre són més curtes del que desitjaria.

Ruta gastronòmica

Guarda un record especial d'El Motel, a Figueres: "És on vaig aprendre a menjar i serveixen el millor sorbet de flors de farigola i menta que he pres mai." És una incondicional de l'establiment que sedueix els amants de la cuina. Amb la mateixa declaració d'amor recomana El Mirador de l'Almadrava, a Roses: "És la millor terrassa i amb diferència. Hi he après a menjar i quan volem decidir què veremem, ho fem allà. Després de visitar les vinyes, en lloc de tancar-nos al celler, al laboratori, prenem alguna cosa a l'Almadrava i decidim."

"Només hi fan peix a la planxa, però quin peix!", exclama per recomar Cal Campaner de Roses. Recorda que la seva meta és arribar a ser un Compartir com el de Cadaqués però en format celler, i també s'entusiasma quan pensa en El Far del Cap de Creus. "El lloc ja ho diu tot", rebla.

Wine bars d'Anna Espelt

Girona

Raspa-bar. És la terrassa del restaurant Almadrava de Roses. Hi ha una selecció fantàstica de vins i les vistes són immillorables.

https://vimeo.com/49643973

Plaça del Vi, 7. Encara que no hi tenen el nostre vi perquè la carta inclou els biodinàmics i naturals, és un lloc amable amb bona gastronomia.

https://www.facebook.com/placadelvi7?fref=ts

Espelt Viticultors

www.espeltviticultors.com
www.facebook.com/espelt.viticultors
www.twitter.com/CellerEspelt
www.instagram.com/cellerespelt/

17493 Vilajuïga (Girona)

972 531 727

Vins de Roses i Wine Family Museum

www.vinscollderoses.com

17480 Carretera de les Arenes, s/n, Roses (Girona)

972 256 465


espelt
espelt
espelt

QUÈ N’OPINEN



Cèsar Canovas, *sommelier* de Monvínic

"Vam seleccionar l'Anna per fer un tast de l'Empordà a Monvínic perquè representa el que està passant a la regió. A banda dels seus coneixements científics, com a enóloga, és una persona que s'estima la terra i les arrels, que pensa en clau de varietats locals, que investiga i respecta el territori. És també una persona senzilla, propera, com podríem citar també el Salvador, de Còsmic Celler, o el Jaume Serra... Amb la seva visió i sensibilitat fan bullir l'olla. L'altre dia vaig tastar el seu lledoner i vaig trobar-hi més veritat. Fa les coses des del coneixement, deixa que els vins s'expressin. Des de l'experiència prova què passa cada any i analitza cap on ha d'anar. És el coneixement des de la sensibilitat."

Ferran Centelles, *sommelier* i ambaixador de Jancis Robinson

"És una enòloga impressionant. Combina molts factors positius, sap escoltar, sap delegar i té un esperit valent i curiós que fa que els seus vins hagin augmentat radicalment en qualitat i autenticitat en els últims deu anys. És una persona que viu amb il·lusió i convicció tot allò que fa i tanmateix no es guarda res per a ella. Comparteix inquietuds, impressions i sensacions amb el seu equip, ple de grans persones i professionals. És un exemple d'actitud positiva i mirada optimista cap a la feina. És un pilar sòlid, fonamental per al projecte."

Josep Pitu Roca, *sommelier* d'El Celler de Can Roca

"L'Anna és una empordanesa autèntica, que s'escapa dels paràmetres comfortables, és capaç de dinamitzar un territori, emprendre aventures valentes i convertir somnis en realitat. No oblidaré una xerrada que li vaig escoltar precisament al seu celler, parlant del seu avi. Deia: "El meu avi era molt estimat, va venir molta gent al seu enterrament". Una néta agraïda i nostàlgica, un sentiment d'anhel i record a qui potser li va injectar el cuc del vi. Potser ella fa vi pel seu avi. En tot cas, en el camí des de Vilajuïga fins a prop de Cala Monjoi demostra talent, capacitat, sensibilitat i capacitat per escriure les millors pàgines de la història del vi a l'Empordà."

AGRAÏMENTS

A totes les persones que he consultat i plantejat dubtes i han tingut temps i ganes de donar-me resposta. A tothom amb qui he compartit estudis, he establert converses i he creuat missatges relacionats amb el món del vi, dels qui indubtablement he après i ho continuaré fent. A les dues persones que em van donar la vida i a la persona amb qui tinc la sort de compartir-la cada dia.

Ruth Troyano Puig

[1] www.espeltviticultors.com

[2] http://www.mariscal.com/es/proyectos/109/espelt#sthash.Qnh1J1wN.dpuf

[3] www.espeltviticultors.com

[4] https://www.youtube.com/watch?v=x3eMzkUO2UQ

[5] http://www.cepsdecapdecreus.org/

[6] http://www.cepsdecapdecreus.org/ca/inici#viticultura-i-vins

[7] http://www.mirandagray.co.uk/

Publicacions URV

1a edició: març de 2016
Dipòsit legal: T 500-2016
ISBN: 978-84-8424-436-3

Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili
Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona
Tel. 977 558 474
www.publicacions.urv.cat
publicacions@urv.cat
twitter.com/PublicacionsURV
facebook.com/PublicacionsURV
instagram.com/publicacionsurv



DO Empordà

ANNA ESPELT

Josep Pitu Roca [sommelier]:

“En el camí des de Vilajuïga fins a prop de Cala Monjoi, demostra talent, capacitat, sensibilitat i capacitat per escriure les millors pàgines de la història del vi a l’Empordà



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
[publicacions] urv